

Миксер планетарный объемом 6 литров Lacor 69183

Основные характеристики

Объем дежи	6 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 0 до 15000 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	260 мм
Высота	510 мм
Вес (без упаковки)	9,5 кг
Вес (с упаковкой)	12 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна-производитель	Испания



Описание

Планетарный миксер [Lacor 69183](#) предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Комплектация включает: 6-литровую чашу из нержавеющей стали с ручкой, месильный крюк, плоский венчик.

Дополнительные характеристики:

7 регулируемых скоростей с двойным вращательным и орбитальным движением.

Это позволяет получать однородную смесь.

Кроме того, он имеет 4 функции, которые позволяют адаптировать машину к вашим потребностям.

Идеально подходит для замеса теста.

Станьте отличным кондитером, приготовьте торты, кексы, пирожные быстро и легко.

Используется для взбивания и смешивания.

Наклонная голова

Прямая передача

Двойной поворот, вращательное и орбитальное движение.

Четыре заранее установленные функции.

Легкая очистка

